

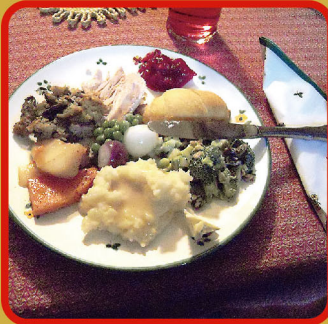
月刊

2021

1  
月号

# みんぱく

## 特集 めでたい場の食



いつ、何を、誰と食べるか 朝倉敏夫  
餅と赤飯 関沢まゆみ  
子孫繁栄を願う食材・田芋 呉屋淳子  
たくさん作ってたくさん食べる 伊東未来  
インドのホーリー祭を彩る 茶谷智之  
家族が集う日の食卓 鈴木七美  
クリスマス狂騒曲 相島葉月

# 世界に誇る日本の食文化

二〇二三年二月、官民挙げての取り組みが実って、「和食——日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコの無形文化遺産に登録された。

続いて、二〇二五年、政府は食文化をテーマにしたミラノ国際博覧会に日本館を出展。美濃吉も業界を代表して懐石料理店を出店したが、博覧会は、約二三〇〇万人の来場者を記録して成功裡に閉幕した。日本館のテーマは「Harmonious Diversity——共存する多様性」。栄養学的にも優れた和食を人類の「未来食」と位置づけ、飢餓と飽食が並立する現状を踏まえて、食糧危機、気候変動など課題の克服に、先端技術とともに日本の食文化が役立つと紹介されたのであった。

和食の人気は留まるどころを知らず、二〇一九年の調査によれば、世界の日本料理店の数は、実に二五万六〇〇〇店となり、世界遺産の登録からわずかに六年間で約二・八倍に急増している。

ところがその一方で、グローバル化によって日本人のライフスタイルは大きく様変わりした。わけでも、食生活の西洋化志向に歯止めがかけられない。この相反するトレンドを前に、歴史と伝統を誇る和食の立ち位置は難しくなるばかりなのだ。

昨今、洋風の飲食店が増えて日本料理店は苦戦

## 佐竹力總

プロフィール  
 1946年京都府生まれ、1970年株式会社美濃吉に入社。現在、同社代表取締役社長、和食のユネスコ無形文化遺産登録に際し、その準備に当たる検討委員に加わるなど、日本食文化の普及と発展に尽力する。2013年監修授章受章。おもな著書に『三百年企業美濃吉と京都商法の教え』（商業界）、『川魚料理三〇年——京料理控え——MINOKUCHI』（世界文化社）など。

している。例外は、正月用の「おせち料理」の予約販売が好調なこと。年頭のハレの日、正月くらいは伝統的な日本料理に舌鼓を打ちたいという市民の願いであろう。誠にありがたいが、喜んでばかりはいられない。

そもそも、日本の食文化の成立背景には、人の一生と地域の習俗が深く関わっている。人生の通過儀礼や季節の伝統行事などが相俟って、冠婚葬祭それぞれの場にふさわしい料理が提供されてきたわけである。そこには、昆布や鰹節の出汁、味噌や醤油など発酵食品の活用など、食材を生かす巧みなワザがある。加えて、器やもりつけ、室内外のしつらい、心を込めたおもてなしなどが花を添え、料理をより深みのあるものに仕立てたのだ。つまり、日本では、日本の食文化は生活の知恵の集大成に他ならないのである。

昨年来の感染症のパンデミックは、人類に新たな問題を提起した。ウィズコロナ時代、危機的状況にある和食業界の関係者は、如何にして食文化を守るか、という命題に向き合わなければならぬ。SDGs（持続可能な開発目標）の目標達成に向けて、関係業界はもとより、私も微力を尽くす覚悟だが、学術研究者の皆さまのさらなるお力添えを、伏してお願ひしたいと思います。

## 月刊 みんぱく

1月号目次

- 1 エッセイ 千字文  
世界に誇る日本の食文化  
佐竹力總
- 2 特集 めでたい場の食  
いつ、何を、誰と食べるか  
朝倉 敏夫
- 4 餅と赤飯  
関沢 まゆみ
- 5 子孫繁栄を願う食材・田芋  
呉屋 淳子
- 6 たくさん作ってたくさん食べる  
伊東 未来
- 7 インドのホーリー祭を彩る  
茶谷 智之
- 8 家族が集う日の食卓  
——サンクスギビング・ディナー  
鈴木 七美
- 9 クリスマス狂騒曲  
相島 葉月
- 10 ○○してみたい世界のフィールド  
博物館でラテンアメリカの  
先住民文化の意味を考える  
鈴木 紀
- 12 みんぱくInformation
- 14 世界のバスケットリー×バスケットリーの世界  
編んで着飾る男たち  
岡田 恵美
- 16 みんぱく回遊  
椅子  
——チカラの座とカラダの座  
森 明子
- 18 シネ倶楽部 M  
シルクロードに生きた人びとの歴史ものがたり  
——「敦煌」  
末森 薫
- 20 ことばの迷い道  
愛すべき「のんべえ」  
上畑 史
- 21 次号予告・編集後記

# 特集 めでたい場の食

## いつ、何を、誰と食べるか

あさくらとしお  
立命館大学教授、民博名誉教授

「めでたい場」とは、どのような場面のことであろうか。中国地域、朝鮮半島、日本列島など東アジアにおいては、年中行事や人生儀礼が思いつく。ここでは韓国の伝統的な事例を紹介したい。

### 季節を楽しむ

韓国では年中行事の日を名節といい、この日に食べるものを節食という。ことに陰暦の一月一日のソルと八月一五日の秋夕が二大名節である。ソルにはトックク（雑煮）、秋夕には松餅が登場する。



トックク (提供：韓国国立民俗博物館、2012年)

トッククは、粳米で作った白い棒状のヒントク（白餅）を薄く小判形に切って汁に入れたものだ。「トッククを食べる」ということは、正月を迎えて、歳をひとつとることを意味する。松餅はしん粉を貝の形にまるめて松葉を敷いて蒸したものだ。日本ではもち米を搗いた餅が一般的であるが、韓国の餅は粳米をおもな原料とし、作り方によって、蒸し餅、つき餅、焼き餅、ゆで餅にわけられ、季節にあわせて、ヨモギやゴ



松餅 (撮影：守屋亜記子)

世界には、年中行事や人生儀礼、宗教行事に基づく祭日など、さまざまな「めでたい場」が存在する。また、それを彩る食のあり方もさまざま。人びとは何を願い、祝い、誰と何を食すのか。本特集では、世界各地の事例をとりあげ、めでたい場と食との関係性を考える。



礼式場でトルの宴。主役である赤ちゃんの前にはベッソルギ（粳米粉で作る餅）、各種餅、デコレーションケーキなどが並ぶ (撮影：守屋亜記子、2006年)

マを混ぜたり、果実や穀物をまぶしたり、蜂蜜や干し柿のあんが入ったものなども作られた。

### 成長を願い、祖先を敬う

人生儀礼においても餅はつきものだ。生後一〇〇日を祝う百日や満一歳の誕生日を祝うトルでも餅が食べられる。そしてもうひとつ、人生儀礼で欠かせない食べ物がククス（麺）である。ククスは長寿を願うものとして、トルや婚礼、還暦、古稀といった歳祝いに出される。伝統的な結婚式の宴でククスを食べたりふるまったりしたことに由



ククス (撮影：林史樹)

来し、「いつククスを食べるの?」ということばは、いつ結婚をするのかという意味になる。韓国では儒教の教えにある「孝」

を大切にす。孝は、生きている親だけでなく、亡くなった親に対しても礼をつくすものと考え。その具体的なカタチが祖先祭祀である。親だけでなく、祖父母、曾祖父母、高祖父母と、自分を起点に四代上の祖先まで、それぞれの命日におこなう忌祭祀のほか、ソルや秋夕においても茶礼とよばれる祭祀をおこない、祖先の霊を迎え入れる。そこで供える食膳には、基本的に飯と汁、餅、麺、魚や肉の焼き物、スープ、おかず類、果物類が並べられるが、供え方は家々で決まりが異なる。

また、還暦や古稀といった歳祝いも盛大に祝われた。こうした歳祝いは特定の歳に祝われるものだが、韓国では毎年、家族の誕生日にはミョックク（ワカメスープ）を食べる習慣がある。これは自分を産んでくれた母親に対する感謝の心を忘れずにいるためといわれている。ワカメは、子授け祈願のために三神・産神に供えられるほか、妊産婦が滋養をとるためにも食される。そのため、韓国

には出産するとワカメスープを食べる習慣がある。そのとき、姑は嫁の実家に、スープの材料となるワカメと牛肉を贈る。コ・ヘジョンの『お母さんのワカメスープ』（新潮社、二〇〇七年）という本には、初孫が生まれたときの実家の母と姑の贈答品をめぐる熾烈なやりとりが描かれている。

### ともに食べ、ともに祝う

このように、四季折々に生活のリズムを刻む年中行事は自然と人間の関係において、生と死の輪廻をめぐる人生儀礼は時間と人間の関係において、アクセントとなる日である。そしてそのとき、「食」は、夫婦、親子、家族、仲間といった人間と人間を繋ぐものとなり、また神仏への感謝の気持ちをあらわすものにもなる。

韓国でも都市化・産業化が進み、伝統的な年中行事や人生儀礼は大きく変質し、ことに家族のあり方が問われてきている。トルの祝いや婚礼がホテルでおこなわれるなど「めでたい場」が産業化している。それでもソルには都会と農村に別れて暮らす家族・親族と一緒にトッククを食べようと民族大移動が起こる。即席のワカメスープやワカメスープラーメンにとってかわられても、誕生日には家族がそろってワカメスープを食べる習慣がまだ健在のようである。

「めでたい場」で「食」を介してコミュニケーションをとることは人間にとって大切なことである。何を食べるかは変わっていても、誰と一緒に食べるかは変わらずにあってほしい。



儒教式でおこなわれる祖先祭祀 (提供：韓国国立民俗博物館、2012年)

# 餅と赤飯

関沢 まゆみ 国立歴史民俗博物館教授

日本のめでたい場の食といえば、やはり正月のお節料理であろう。「めでたい」の鯛、「腰が曲がるほど長生き」の海老、「子孫繁栄」の数の子、「喜ぶ」の昆布、「まめに元気に」の黒豆や「コマメなどの縁起物である。しかし、正月のご馳走の基本は、じつは餅であった。

## 正月の餅・祭りの餅

餅は、かつては今以上に大変なご馳走であった。



京都府の鏡餅と正月料理 ©中田昭/芳賀ライブラリー

昭和二六〜二七年にかけて、全国の食の実態を把握するために民間伝承の会がおこなった調査の記録である「食習採集手帖」（成城大学民俗学研究所・柳田文庫所蔵）を見ると、「ご馳走といえど餅」という回答が多く寄せられていることがわかる。正月の餅は年神を迎え、家族そろってひとつ年をとる年取りに欠かせない食べ物で、生命力を象徴するという重要な意味が込められていた。奈良市大柳生の氏神、夜支布山口神社の一〇月の秋祭りにおいては、氏神の分霊を預かる当屋の家では、長老衆をはじめみんなに食べてもらうため、一個約二〇〇グラムの餅を何百個も作り、縁側に並べておいたものだという。それゆえに「餅祭り」ともいわれていた。

## 赤飯

もうひとつのご馳走が、赤飯である。新生児のお宮参りやお食い初め、七五三、初潮祝い、結婚など人生の折々に赤飯が炊かれてきた。太陽の恵みや血液の生命力を連想させる小豆の赤い色がめでたさをよくあらわしている。赤飯を炊くと、親戚や近所の家に、重箱に入れて配るということもよくおこなわれていた。明治末から大正初めの習俗調査の記録である「奈良県風俗誌」によると、赤飯をもらった人は重箱を洗わずに返していたそうだ。めでたいことが続くようにと洗わずと洗わないのだという。

## 現代の暮らしのなかでの変化

日本の長い歴史のなかでは、伝統的に米、飯、餅、酒、そして赤飯がめでたい食の代表とされてきた。しかし現在では、餅や赤飯を伝えながらも、その一方では食の商品化が進むなかでメディアに誘導され、多様な選択肢のなかから個人の好みが優先されるようになってきている。みんなでそろって年取りをしていた正月の意味も変わってきており、家族や社会の結集力の弱体化という動きが見てとれる。



当屋の祝いの座敷 (奈良市大柳生、1998年)

# 子孫繁栄を願う食材・田芋

呉屋 淳子 沖縄県立芸術大学准教授

## 綺麗な水を好む芋

沖縄が本格的な冬を迎える一二月末から一月にかけて収穫される田芋（たーんむ、たーむ）。南西諸島地域の畑で栽培されており、沖縄本島では水が豊富な中部の宜野湾市大山と北部の金武町が田芋の主要な産地として知られている。

金武町で「長命の泉」として親しまれている金



野鳥たちの隠れ家でもある田芋畑 (2020年)

武大川（きんうつか）から歩いて八分ほど下った場所に水を張った田芋の畑が広がる。田芋は水が綺麗な場所であれば栽培が難しい。作付けのあとは、根を傷つけないよう人が田芋畑に入ることはない。そのため、田芋畑は鴨や渡り鳥が子育てをおこなったり、餌を食べたりする絶好の隠れ家となっている。野鳥たちに根や茎を食べられてしまったため、農家にとっては頭の痛い話だ……。



皮のひび割れは美味しく育った証拠

若手の田芋栽培農家から話を聞いたところ、「年末から年明け、特に旧正月を迎える時期に収穫した田芋が一番美味しい」という。田芋は作付けしてから一年で収穫を迎える。従来は、旧正月より少し前の一二月から一月にかけて作付けしていたが、近年においては春分のころや夏にも作付けがおこなわれているようだ。

## 子孫繁栄の願いを込める

田芋は沖縄の祭りの場では欠かせない食材として考えられている。特に、大人の拳ほどの大きさ

の親芋のまわりに直径四センチメートル前後の子芋、二〜三センチメートルの孫芋がたくさん付くことから、子孫繁栄につながる縁起ものとして、出産祝いや結婚式などの祝事には欠かせない。しかし、前述の若手農家の話では、近年、田芋も「少子化」が進んでいるとのこと。子芋よりも、より大きな親芋が高く売れるため、子芋の少ない親芋を収穫する傾向にあるというのだ。

田芋を使った代表的な伝統料理として、田芋、田芋の茎、人参、かまぼこを鰹出汁で煮た「どうるわかしー（泥沸かし）」や砂糖で甘く煮た「たーんむでんがく（田芋田菓）」などがある。最近では田芋チーズケーキや田芋パイなど、田芋スイーツも大人気だ。どれも下準備のかかる面倒な料理であり、味をこまかすことができない。沖縄のことばで心を込めてつくった料理のことを「ていーあん



見た目はとても地味などうるわかしー

だ」と表現するが、田芋料理はまさに「ていーあんだ」の代表である。

# たくさん作って たくさん食べる

伊東 未来 西南学院大学講師

## 大量にふるまう

めでたい日、客人には大量の食事をふるまう。それが礼儀とされる文化は多いだろう。ジェンネも例外ではない。十数年前、西アフリカのマリにある古都ジェンネに暮らしていたとき、結婚式、割礼式、タバスキ（イスラームの犠牲祭）など、多くの行事に参加した。そこでは、いつもの食事が普段よりちよびり肉を多めにしたりして大量に作られ、入れ代わり立ち代わりやってくる客人にふるまわれていた。冷めた食事を客人に出すことはよくない。とされるので、女性たちは絶えず米を炊き、減りそうなの頃合いを見計らって薪をくべ



子どもの割礼式。母親たちはお揃いの布で仕立てた服を着て子の成長を祝う（2009年）

た釜のうえで煮込み料理を温め直す。客人も、お腹がはちきれんばかりに食べるのが礼儀だ。タフェとよばれる巻きスカートは、そんなときにとても便利だ。こっそりゆるめに巻き直せば、もう限界だと思ってもさらに入る。



命名式の日、慌ただしく食事の支度をする親族の女性たち（2007年）

## 大鍋料理に大わらわ

ジェンネで、調査助手コシナンタオさんの第二子の命名式に招かれたことがあった。命名式でも、親戚やお世話になったアルファ（コーラン学校の師）、近所の人など大勢の客人を招き食事をふるまう。



命名式で赤ちゃんにアッラーの祝福を授けるコーラン学校の師（2007年）

# インドのホーリー祭を彩る

茶谷 智之 人間文化研究機構総合人間文化研究推進センター 研究員

## 菜食料理からはじまる

三月初旬、デリーのスラムに暮らすスーミンさん一家にパーティーに誘われた。ホーリーというヒンドゥー教の春の豊穡祈願祭である。北インドや西インドに広がるホーリー祭は、色粉を投げ合う賑やかな祭りとして有名だ。ホーリー祭が近づくと路上や公園に木の枝が山積みされる。満月の夜にその木々に火がつけられ、ホー



上：ケチャップをつけて食べるパコラー  
下：パコラーにカレーをかけたカディー・パコラー  
(撮影：シャンブ・クマル&バルティ、2020年)



ジャガイモのパコラーとお酒でお祝い（デリー、2015年）

リー祭がはじまる。枝を燃やすのは、けがれをはらい、次の一年の健康や繁栄を願うためだ。祭りは二日間に渡る。初日は、非肉食主義の家庭であって

メリックやガラム・マサーラーなどを加えたカレーに、オクラやジャガイモなどの野菜の揚げ物（パコラー）を合わせたカディー・パコラーもそのひとつだ。

**地域で異なるお菓子**

翌日は、甘味菓子やスナックが朝からふるまわれる。乳固形分とレーズン、カルダモン・パウダーなどを包んで揚げた餃子型のグジャー、すりおろしたココナッツに小麦粉、砂糖、ミルク、フェンネルシードなどを混ぜ円形にして揚げたマールブアーとよばれる甘味菓子。コリアンダーやターメリックなど種々のスパイスとジャガイモのペーストを包んで揚げたアールー・カチョーリーというスナック。何がふるまわれるかは地域によって異なる。ビハール州出身の友人がデリーに来て驚いた

のは、地元で有名な太陽神の祭りのときに食べ、ホーリー祭のときには食べないグジャーがふるまわれることであったという。一口にホーリー祭の「食」といっても地域によってさまざまなのである。



木を燃やし、けがれをはらうために集うスラム住民（デリー、2015年）

## 大麻入りの飲み物

ホーリー祭の有名な飲み物としてバーング・タンダーイーがある。アーモンドやカルダモンなどのほか、大麻をミルクに混ぜて作る北インドの伝統的な冷たい飲み物だ。大麻の販売や購入が法律上禁止されていても、ホーリー祭のときだけ許可される州があるほどだが、今は市販のアルコール飲料で代用されることもある。スーミンさんの家では朝一〇時からビールやウィスキーを飲みながらお祝いの。ホーリー祭は、色粉だけではなく、多種多様な料理やお菓子、飲み物によっても彩られているのである。

# 家族が集う日の食卓

## — サンクスギビング・ディナー —

鈴木七美 民博グローバル現象研究部

めでたい日の食と聞いて思い浮かぶのは、サンクスギビング（感謝祭）のディナーである。メイン料理は、（コーン）ブレッドなどの詰め物をした七面鳥の丸焼き、マッシュポテト、パンプキンパイなどである。好みで肉に克蘭ベリーソースをつけ、ポテトなどにはグレイビー（肉汁）ソースをかけて味わう。

### 国民の祝日の誕生

アメリカでは、各地で収穫祭がおこなわれてきたが、特定の日を祝うわけではなかった。国民の祝日（二月の第四木曜日）として祝われるようになったのは、南北戦争のただ中でエイブラハム・リンカーン大統領が「ひとつのアメリカ」の象徴としての「サンクスギビング宣言」を出した一八六三年のことである。都市化や工業化が急速に進んだ一八二〇年代以降、一九世紀に影響力のあった女性誌『ゴードリーズ・レディーズ・ブック』の編集者であったサラ・ジョセファ・ヘイルは、家庭やキリスト教信仰などの価値を確認する機会として、感謝祭を独立記念日と同じく国民の祝日にするよう、精力的なロビー活動を続けた。ヘイルは同時代に



上：キリスト教再洗礼派メノナイトの家族のサンクスギビング・ディナー。高齢者施設で暮らす親たちもこの日は帰省する（2010年）  
下：大皿に盛られた七面鳥の丸焼き、マッシュポテトやピクルスなどを各々の皿にとる（2010年）

人気のあった料理本などを参考に感謝祭の献立を提案した。その後メニューは多様化した。メイン料理にはあまりかわり

はない。この献立は、一七世紀の最初の収穫祭を理想化したようなものとみられる一方で「神話・伝説」とされている。それは、メイフラワー号で移住したエドワード・ウィンズロウが書いた記録には「鳥（owl）」という記載はみられるものの当時のメニューが明確でないこと、食用に適した家畜化された七面鳥は一九世紀半ばまで手に入らなかったこと、栽培に成功したジャガイモが、アメリカで一般的に食べられるようになったのは一世紀以上後であることなどの理由からだ。しかし、一九世紀末生まれの画家ノーマン・ロックウエルの絵画にも描かれ、いつしかエスニシティや宗教などにかかわらず、誰もが懐かしさやホームを感じる「アメリカらしい」食卓をイメージするものとなったようだ。

### 食卓は家族の歴史を語り継ぐ

現代のアメリカでは家族も仕事などで遠く離れた地で生活することが多くなり、誰もが集まるといってはいないが、アメリカ人と結婚してカナダからやってきたわたしの友人は、この日の料理を作り続けている。グレイビーソースは家によって味が異なる。働いていて、普段は手の込んだ料理を作らないという友人も、感謝祭のこのソースだけは、一部を冷凍し、翌年にも利用して同じ味を保つのだとそのこだわりを語る。ドイツ系移民の子孫である彼女は、このソースを滑らかなマッシュポテトにたっぷりつけ、食器も代々受け継いだものを使う。食事の前にそれぞれの高齢者施設に暮らす父親や義母を迎えに行き、各地から集まった親族と大人数でテーブルを囲む。

# クリスマス狂騒曲

相島葉月 民博グローバル現象研究部

### 買い物ストレス

イギリスでは秋の訪れとともにクリスマス商戦が始まる。大手チェーンのスーパーマーケットから高級老舗百貨店まで、クリスマス関連グッズや食材が一斉に並ぶ。二月二十六日のボクシング・デー



上：七面鳥とポテトに人参とパースニップが彩りを添える (Photo: Becky Fatham, Unsplash)  
下：イギリスのクリスマスケーキ。食べる直前にウィスキーをフランベする (Photo: Becky Fatham, Unsplash)



をかけ、克蘭ベリーソースを添えて食べるのがイギリス式だ。定番の付け合わせは人参や芽キャベツなどの蒸し野菜。主食のじゃがいもは皮ごと蒸したり、オーブンで焼いたり好みが変わる。

余った肉でサンドイッチやスープを作り、年末まで食べ続ける。

### 彼こそが救世主

まで続くクリスマス狂騒曲の幕開けである。クリスマスはキリストの生誕を祝うめでたい日ではあるが、多くのイギリス人がその日を迎える準備に大変なストレスを感じている。職場のクリスマスパーティーに着ていく服を買いに奔走し、年に一度しか会わない親族へのプレゼント選びに憂鬱になる。

**悩ましきは食事**

ギフトショッピングと同じくらい人びとを悩ますのが、クリスマスの食事である。定番メニューは丸ごと焼いた七面鳥や鴨、ガチョウである。長時間かけてオーブンで焼くだけの料理ではあるが、材料の調達から下準備、焼き加減の調節など、熟練の主婦でも毎年ハラハラさせられる。七面鳥の皮に思いっきりバターを塗り、パン粉とハーブを水でこねたスタッフィングを詰め、重量によって焼き時間を調節する。薄く切りつけた肉にグレイビー

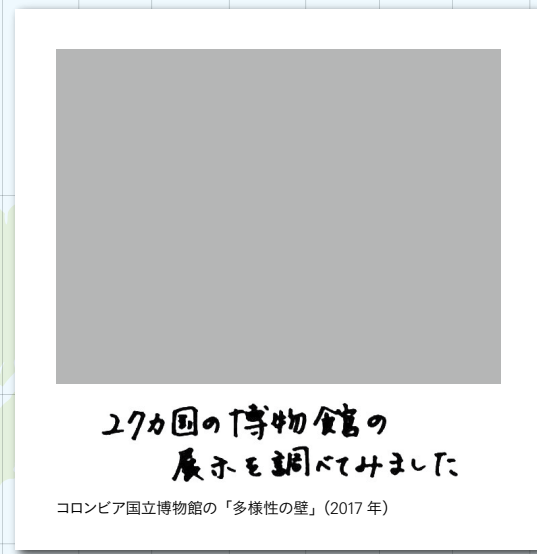
人びとをクリスマス狂騒曲から解放すべく立ち上がったシェフがいる。ジェイミー・オリバーだ。一九九九年にテレビ番組「裸のシェフ」に出演して以来、ヘルシーでストレスフリーな家庭料理を提唱している。例えば、スタッフィングは七面鳥の尻の方から詰めるのが定番だったが、首から詰めることで熱が満遍なく伝わり、焼き時間を短縮できるとした。尻からオレンジを丸ごと押し込み、胸の皮の下にハーブバターの塊を詰めることでジューシーな焼き上がりを実現する。キッチンに立つすべての人びとは、彼がカメラ目線で言う「これってすごく簡単なんだぜ！」に勇気づけられるのである。



マンチェスターのドイツ風クリスマスマーケット (撮影：相島香理、2017年)

# 博物館でラテンアメリカの先住民文化の意義を考える

鈴木 紀  
民博 人類文明誌研究部



コロンビア国立博物館の「多様性の壁」(2017年)

マヤ、アステカ、インカなど古代文明が栄えたラテンアメリカ。世界各地の博物館では、その文化を継承する先住民のさまざまな姿を紹介している。筆者は、5年の年月を重ね27カ国を訪ね歩いて、各地の博物館が先住民文化をどのようにとらえているのか、その意味を調べた。

二〇二四〜二〇二八年度まで、科研費の新学術領域研究(研究領域提案型)プロジェクト「古代アメリカの比較文明論」の一環として、南北アメリカと欧州の人類学、考古学、歴史学関連の博物館を訪問した。わたしの関心は、古代から現代までのアメリカ大陸の先住民文化を博物館がどのように展示しているかという点にあった。

## 二七カ国の博物館

調査は二〇二四年一〇月八日、メキシコ国立人類学博物館館長のアントニオ・サボリ氏との面談から始まった。同館の一階にはメソアメリカ考古学展示場、二階には現代メキシコ先住民の民族誌展示場がある。わたしは冗談めかして、一階と二階のあいだには階段とエレベーター以外に何かがあるのか、いったいどんな理論がふたつのフロアーを繋いでいるのかと疑問をぶつけてみた。サボリ館長もこの問いをおもしろがり、わたしの調査に賛同してくれた。それから五年後の二〇一九年三月一日、最後に訪問したのはキューバ国立美術館の「キューバ美術におけるタイノ的なもの」と題する展覧会だった。先住民文化タイノの文化を学ぶワークショップに参加した子どもたちの可愛らしい作品が展示されていた。この間に訪れた博物館は二七カ国、一〇〇以上にのぼる。

## 四つの意味

調査した博物館の展示を比べると、先住民文化に関する四つの意味が浮上した。

### 第一に、過去の貴重な文化



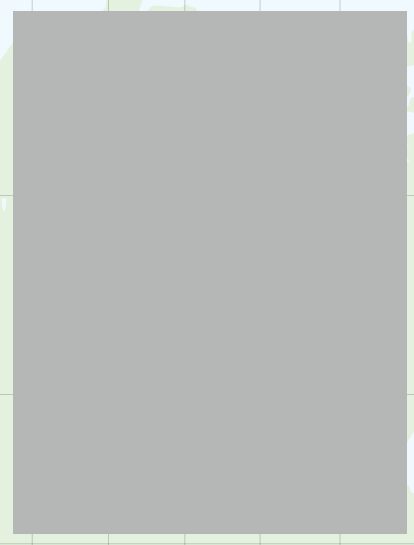
キューバの子どもたちが作ったタイノ風の焼物(2019年)

第四に、国民の文化的多様性の一端として先住民文化を描く博物館もある。コロンビアやコスタリカの国立博物館では、先コロンブス期の文化に加えて、現代の先住民文化だけでなく、アフリカ系の人びとやメステイソ(混血)の人びとの文化も幅広く紹介されている。博物館はいわば多文化共生のショーケースとして機能している。

## 博物館での出会い

博物館を訪問し、その場で遭遇する予期せぬ出来事が、先住民文化のありようを生き生きと伝えてくれることもある。メキシコのマヤ世界博物館の展示場では、案内役の青年がマヤ語で話しかけてくる。当惑する来館者を見て、すぐにスペイン語に切り替え、今のはわたしたちのことはですと説明する。アルゼンチンのJ・アンプロセッティ民族学博物館では、先住民マプチェの女性歌手のリサイタルがおこなわれていた。二〇世紀に絶滅したといわれる先住民セルクナムを悼むパフォーマンスの後、マプチェの民謡を厳かに歌う声が響いた。そしてキューバでは、前述したように、タイノ文化に触発された子どもたちの作品に出会った。カラフルな色を塗られたタイノ風の器や、先コロンブス期の暮らしを再現したジオラマを見学した。こうした体験からいえることは、ラテンアメリカの各地で先住民文化の再評価が進んでいること、そして博物館がその重要な役割を担っていることである。

これらに対し先住民文化の歴史的連続性を強調する博物館もある。メキシコ国立人類学博物館やグアテマラ国立考古学民族学博物館、ボリビア国立民族誌民俗学博物館などでは、先コロンブス期の文化とともに現代の先住民の暮らしが展示で紹介されている。民族衣装を着たマネキンによって祝祭の場が再現されていたり、農具や手工芸品など、先住民の伝統的な生業が紹介されていたりする。こうした展示を通じて、古代文明を継承する先住民文化というメッセージが立ちあらわれる。



メキシコ国立人類学博物館を象徴する大柱(2014年)

遺産としての先住民文化だ。大英博物館のメキシコ室やメトロポリタン美術館の先コロンブス期美術室などでは、マヤ、アステカ、インカなどの文明の至宝が展示されている。しかしそこには、その後の先住民文化に関する資料や言及がほとんどないため、来館者にはもっぱら古代文明の断片として展示品を鑑賞することになる。

第二に、先住民文化を近代国家の基層として位置付ける場合である。ペルー国立考古学人類学歴史学博物館やチリ、アルゼンチン、ブラジルの国立歴史博物館など、ラテンアメリカの歴史系の博物館では、先コロンブス期の文化をその後の歴史過程とともに展示する。ところがこれらの博物館でも現代の先住民に関する情報は乏しく、先住民文化は植民地時代に消滅したという印象を来館者に与えやすい。

これらに対し先住民文化の歴史的連続性を強調する博物館もある。メキシコ国立人類学博物館やグアテマラ国立考古学民族学博物館、ボリビア国立民族誌民俗学博物館などでは、先コロンブス期の文化とともに現代の先住民の暮らしが展示で紹介されている。民族衣装を着たマネキンによって祝祭の場が再現されていたり、農具や手工芸品など、先住民の伝統的な生業が紹介されていたりする。こうした展示を通じて、古代文明を継承する先住民文化というメッセージが立ちあらわれる。



マプチェ歌手B・ビチ・マレンのリサイタル(2018年)

**重要なお知らせ**  
新型コロナウイルス感染症拡大予防のため、本館関連の催し物について、本コーナーに掲載の情報も含め、急遽、予定を変更する可能性がございます。詳細につきましては、決まり次第本館ホームページに掲載いたします。何卒ご理解のほど、お願い申し上げます。

**特別展**  
「復興を支える地域の文化  
——3・11から10年——」

2011年の東日本大震災では、復興の原動力としての「地域文化」に大きな注目が寄せられました。本展示では東日本大震災から10年が経つ今、災害からの復興を支える地域文化をめぐる活動について、あらためて振り返ります。また、豊かな社会の礎となる地域文化の大切さとその継承について考えていきます。

会期 3月4日(木)～5月18日(火)  
会場 特別展示館

**みんなくセミナー**

会場 本館セミナー室  
※メイン会場が満席の場合は中継会場をご案内します。  
※要事前申込(先着順/定員各回100名、参加無料(展示をご覧になる方は展示観覧券が必要です))  
※事前予約の方は入場整理券を当日11時から本館2階にて配付します。

第506回 1月16日(土)13時30分～15時(13時開場)  
**画像資料とデータベース**  
——「地域研究画像デジタルライブラリ」の取り組みから  
講師 丸川雄三(本館 准教授)

本館では、世界各地で撮影された調査写真のデータベース構築を進めています。実際の取り組みを例に、画像資料のもつ可能性と情報技術をもちいた活用支援についてお話します。

【申込期間】  
●一般受付：1月14日(木)まで  
※友の会電話先行受付は終了しました。

第507回 2月20日(土)13時30分～15時(13時開場)  
**南半球の華僑華人——客家を中心として**  
講師 河合洋尚(本館 准教授)

21世紀に入り、南半球では華僑華人の移住が急増しています。そのうち客家が多いタシチ、ニューカレドニア、ペルーをとりあげ、中国系新移民の流入による社会・文化構造の変化を解説します。

【申込期間】  
●友の会(維持会会員・正会員)電話先行受付  
1月8日(金)～1月15日(金)  
●一般受付  
1月18日(月)～2月18日(木)

【セミナーの申込方法】  
本人を含む2名まで。定員になり次第受付終了します。右記の該当期間中にお申し込みください。  
■友の会維持会会員・正会員)電話先行受付(定員20名)  
【申込先】千里文化財団友の会事務局  
電話06-6877-8893  
(9時～17時、土日祝を除く)

「ネバールのサランギ音楽」  
日時 1月30日(土)  
13時30分～16時(13時開場)  
司会 福岡正太(本館 教授)  
解説 三島禎子(本館 准教授)

「うしに惹かれて みんなくめぐり」  
令和3年の干支「うし」に関する展示物を紹介するガイドマップを配布します。みんなく展示場に住みうしたちを探してみましよう。  
日時 1月9日(土)、10日(日)  
10時～17時16時30分受付終了、ただしマップがなくなり次第受付終了  
会場 本館1階エントランスホール  
本館展示場

**■一般受付**

オンライン予約(定員60名)  
みんなくホームページのイベント予約サイトよりお申し込みください。  
・当日参加申込(定員20名)  
11時から本館2階セミナー室前にて受け付けます。

みんなくウィークエンド・サロン  
研究者と話そう  
会場 第5セミナー室  
※申込不要(当日先着順/定員各回42名、参加無料(要展示観覧券))

本館の研究者が「現在取り組んでいる研究」「調査している地域/国の最新情報」「みんなく展示資料」について分かりやすくお話します。

1月24日(日)14時30分～15時(14時開場)  
**北マケドニア共和国という国**  
話者 卯田宗平(本館 准教授)

1月31日(日)14時30分～15時(14時開場)  
**新みんなく映像民族誌紹介**  
「セネガルを越える人と地域ラジオ」  
話者 三島禎子(本館 准教授)

【セミナーの申込方法】  
本人を含む2名まで。定員になり次第受付終了します。右記の該当期間中にお申し込みください。  
■友の会維持会会員・正会員)電話先行受付(定員20名)  
【申込先】千里文化財団友の会事務局  
電話06-6877-8893  
(9時～17時、土日祝を除く)

【セミナーの申込方法】  
本人を含む2名まで。定員になり次第受付終了します。右記の該当期間中にお申し込みください。  
■友の会維持会会員・正会員)電話先行受付(定員20名)  
【申込先】千里文化財団友の会事務局  
電話06-6877-8893  
(9時～17時、土日祝を除く)

「千支の動物で絵馬を作ろう」  
展示場で千支の動物をスケッチして絵馬をつくりましょう。  
日時 1月10日(日)10時30分～16時  
(用意した小絵馬がなくなり次第受付終了)

「こげしのポストカードをつくろう」  
展示場の「伝統こげし」の絵柄を観察し、ポストカードをつくりましょう。  
日時 1月11日(月・祝)  
10時30分～15時30分(15時受付終了)  
会場 本館1階エントランスホール  
対象 全年齢(未就学児は保護者同伴)  
※申込不要、参加無料(要展示観覧券)  
※みんなくミュージアムパートナーズによる催しです。

**レストラン再開のお知らせ**

レストラン再開のためレストランを休業し、大変ご迷惑をおかけしてりましたが、2020年12月17日(木)より、「森の洋食

本館展示場の一部閉鎖について  
本館展示レニユアル音楽展示、言語展示、ビデオテークの一部のため、左記の期間、展示場の一部を閉鎖します。ご迷惑をおかけしますが、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。  
閉鎖期間：3月24日(水)まで

共催展  
京都大学総合博物館2020年度特別展  
梅棹忠夫生誕100年記念  
「知的生産のフロンティア」  
本共催展は、本館で2020年秋に開催した梅棹忠夫生誕100年記念企画展「知的生産のフロンティア」の連動企画です。梅棹の学生時代の受講ノート、スケッチ、フィールドノートや、学術調査の際に収集した資料など、京都大学と関係する資料を新たに加えて展示をおこないます。

共催展  
京都大学総合博物館2020年度特別展  
梅棹忠夫生誕100年記念  
「知的生産のフロンティア」  
本共催展は、本館で2020年秋に開催した梅棹忠夫生誕100年記念企画展「知的生産のフロンティア」の連動企画です。梅棹の学生時代の受講ノート、スケッチ、フィールドノートや、学術調査の際に収集した資料など、京都大学と関係する資料を新たに加えて展示をおこないます。

共催展  
京都大学総合博物館2020年度特別展  
梅棹忠夫生誕100年記念  
「知的生産のフロンティア」  
本共催展は、本館で2020年秋に開催した梅棹忠夫生誕100年記念企画展「知的生産のフロンティア」の連動企画です。梅棹の学生時代の受講ノート、スケッチ、フィールドノートや、学術調査の際に収集した資料など、京都大学と関係する資料を新たに加えて展示をおこないます。

共催展  
京都大学総合博物館2020年度特別展  
梅棹忠夫生誕100年記念  
「知的生産のフロンティア」  
本共催展は、本館で2020年秋に開催した梅棹忠夫生誕100年記念企画展「知的生産のフロンティア」の連動企画です。梅棹の学生時代の受講ノート、スケッチ、フィールドノートや、学術調査の際に収集した資料など、京都大学と関係する資料を新たに加えて展示をおこないます。

グリルみんなくとして、営業を再開いたしました。ぜひご利用ください。  
場所 本館1階  
営業時間 11時～16時30分  
(ラストオーダー16時)  
休業日 毎週水曜日(祝日の場合は翌日)  
年末年始(12月28日(月)から1月4日(月)まで)



刊行物紹介  
■岸上 伸啓 編  
『捕鯨と反捕鯨のあいだに——世界の現場と政治・倫理的問題』  
臨川書店 4,000円(税別)

本書は、世界各地の捕鯨の現状、日本の調査捕鯨や商業捕鯨再開をめぐる政治的な動き、反捕鯨運動にかかわるメディア展開、NGOによる鯨類保護活動、鯨類に関連する動物倫理問題などについて報告し、検討を加えた。

国立民族学博物館友の会 電話 06-6877-8893 (9時～17時、土日祝を除く) FAX 06-6878-3716  
https://www.senri-f.or.jp/minpaku\_associates/ E-mail minpakatomo@senri-f.or.jp

**友の会**

**友の会講演会**  
友の会会員に限定して開催します(要事前申込・先着順)。受付フォームは友の会ホームページ内にあります。  
※1月はオンライン配信のみでの開催になります。  
第508回 1月9日(土)13時30分～14時40分  
**国立アイヌ民族博物館の魅力と課題**  
開館半年を迎えて  
講師 佐々木史郎  
(国立アイヌ民族博物館館長、本館 名誉教授)

ウボボイ(民族共生象徴空間)と国立アイヌ民族博物館は2021年1月で開業半年を迎えます。その間、新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながらの運営を続けてきました。ウボボイと博物館の魅力は五感を使ったアイヌ文化体験です。博物館や伝統的コタンの見学だけでなく、ホールでは伝統舞踊、レストランではアイヌ料理を楽しむこともできます。来場者に全身でアイヌ文化を理解してもらうための取り組みについてお話ししたいと思います。  
受付フォーム  
https://www.senri-f.or.jp/508tomol/

第509回 2月6日(土)13時30分～14時40分  
**セネガル河上流域の変容と「文化週間」**  
——故郷に残った人びとの選択  
講師 三島禎子(本館 准教授)

西アフリカのソニケ民族はフランスなど海外への労働移民として知られています。地元に残った人たちは、さまざまな開発援助プロジェクトに巻き込まれる一方で、セネガル河上流域の諸民族の文化や職人技術を紹介する「文化週間」を立ち上げました。この行事は政府の援助なしに、「地域ラジオ」が中心になって10年来、継続しています。地域開発を担う地域ラジオと女性グループの活動について紹介し、この行事の意義について考えます。

【聴講方法】  
会場 本館第5セミナー室(定員40名)  
※満席の場合は、中継会場(定員13名)をご案内します。  
オンライン同時配信もおこないます(定員100名)。  
受付フォーム  
https://www.senri-f.or.jp/509tomol/



# 世界の バスケットリー × バスケットリーの 世界

## 編んで着飾る男たち

岡田 恵美 民博人類基礎理論研究部

インドとミャンマーにまたがる地域に暮らすナガの人びとにとって、竹は生活必需品である。ナガの農村社会において、バスケットリーを編むのは男たちの仕事とされているが、彼らが竹や籐から作り出すのは籠だけではない。体に身につける装飾品にも、その技が活かされている。

インド北東部ナガランド州やミャンマー北西部ザガイン地方域ナガ自治区を中心に、インドとミャンマーの国境周辺には、「ナガ」とよばれるモンゴロイド系の人びとが暮らす。ナガは異なる言語をもつ少数民族の総称を指し、一九世紀末からの英国統治や一九四〇年代から半世紀以上も続いたインドからの独立運動のなかで、多様性の統一のものと形成された民族概念ともいえる。ナガの大半は標高一五〇〇メートル前後の密林山岳地帯に居住し、急斜面に何層も連なる棚田での稲作や焼畑農業を生業としている。

### No Bamboo, No Life

農村のナガの生活に欠かせないものが竹である。「竹の揺り籠で人生を始め、竹の棺で人生を終える」という諺もあり、竹林を有していれば飢えることはないといわれてきた。竹は住居の建築資材や棚田への水路、家具、籠、食器、笛や口琴といった

に男性が自ら編んだ背負い籠を相手の女性に贈る風習もあった。

そうしたバスケットリーに欠かせない素材は何といても竹であり、稔齢一年ほどの若竹が好まれる。またヤシ科の籐もナガにとって身近な素材である。ダオとよばれる刀で竹や籐を薄く削り、異なる幅の長さ一メートル程のヒゴを作る。背負い籠の場合は、ヒゴを格子状に組んで底面を整え、側面は竹製の型に沿うように、曲線を帯びた形状に編んでゆく。バスケットリーの第一の用途は貯蔵であり、竹で作られた高さ二メートルを超える米用の籠は、実用品であるだけでなく、富の象徴

楽器にも使われる万能な素材である。またナガにとって筍は日常的な食材で、数日発酵させたものを豚肉と一緒に煮込んだり、漬物にしたり、乾燥させて保存食としても重宝する。インド側のナガランド州では、二〇〇四年に竹資源に関する州政府の政策が始まって以降、竹林開発省が設立され、竹林の保護や竹資源の持続可能な利用、竹製品の流通や産業の促進が取り組まれている。

### 女性は布を織り、男性は籠を編む

ナガの農村社会では、紡績や織物、刺繍は女性の仕事、木彫や陶芸、金属工芸は男性の仕事というように分業化されてきた。植物素材を編み組みするバスケットリーは男性の仕事で、その技法や形、デザインは豊富さはインド国内でも指折りである。村にはバスケットリー専門の職人がいるわけではなく、成人男性であればかつては誰もがこなった乾季の作業のひとつで、村によっては、結婚の際

でももある。また第二の用途は運搬で、薪や収穫物を運ぶ背負い籠は村人誰もが所有し、頭に幅広の紐を引っ掛けて背負う。籠をはじめ、住居の壁材や床材、円形のスツール、雨合羽、樹皮で編んだ魚網など、さまざまな日用品に植物素材を編む技法が溢れている。

### 男性衣装や装飾品に見るバスケットリー

日用品だけではなく、祭礼などの特別な衣装や装飾品として、男性がバスケットリーを身につけるのもナガの特徴である。例えば、帽子は村によってさまざまなスタイルがあり、村ごとにおそろいの衣装、おそろいの帽子を身につける。ポチュリ・ナガの帽子は凹錐型の竹組みに、赤と黄色の配色で編んだ籐の装飾がほどこされ、赤く染色した山羊の毛がモヒカン状につけられている。またチャケサン・ナガが身につける、ピ

パとよばれる脚絆も、黄色の蘭の茎と赤や白に染めた籐を組み合わせて編まれたものである。ナガのなかでも編み方、配色、形状は多様で、民族や村独自の意匠は他との差異を明確にする要素でもあった。

現在、ナガランド州に暮らすナガの約九割がキリスト教徒（最大教派はバプテスト）である。キリスト教が広まる以



脚絆ピパをつけたチャケサン・ナガ(インド、ナガランド州、2013年)



竹を編んだ住居の壁(インド、ナガランド州、2016年)



伝統衣装、帽子を身につけたポチュリ・ナガ(インド、ナガランド州、2016年)



ノクテ・ナガの飾り籠(H0109212)

前のナガ社会には首狩の慣習が存在し、ノクテ・ナガをはじめ北部のナガには竹を編んだ飾り籠が見られた。これは狩った首の数だけ狼の頭蓋骨を籠の側面につけたもので、村の祭礼の際に男性が斜め掛けをして身につけ、自身の勇敢さを示した。今日でもナガの村々を訪れると軒先でヒゴを削り、籠を編む男性の姿がよく見られる。しかしながら、卓越した技術を有する世代は高齢化しつつあり、手仕事の継承は課題でもある。そうしたなか、新型コロナウイルス感染症の世界的流行によって、ナガランド州でも二〇二〇年三月から六月までロックダウンが続き、州外から帰省したナガの若者たちが村の仕事を手伝い、村の日常や伝統文化を紹介する動画の配信を盛んにおこなうようになった。こうした現象が、今後の伝統的な手仕事の継承にどのように影響してくるのか見守りたい。

## 椅子——チカラの座とカラダの座

民博 グローバル現象研究部 もりあまこ 森 明子

腰かけは、古代エジプトを含めてアフリカに広く見られ、一木から彫り出される。カメルーンのバミレケの首長の腰かけは、全体にタカラガイのビーズをほどこしてある。一方、背もたれのある椅子の形は、古代エジプトから西アジアを経由してヨーロッパに伝えられ、そこから世界に広まった。西アジア展示場の客間用肘かけ椅子はその流れを汲む。

### 作業に使う椅子——カラダの座

カラダを支える道具としての椅子の役割は、労働の場で本領を発揮する。ヨーロッパ展示場にあるデンマークの乳しぼり用の腰かけは、高さ三〇センチメートルほどで、乳をしぼるためにしゃがんだカラダを支える。一頭の乳をしぼった次の牛へと移動して使うため、小型で軽量、かつ頑丈でなければならぬ。この腰かけは、座面に三つの穴をあけて、三本の脚をななめに接合してある。

労働の場から生まれたこのような腰かけから、地方に固有のカントリーチェアとよばれる椅子が発展した。現在、わたしたちの身のまわりにある椅子の多くは、カントリーチェアとして発展したものである。そう思って展示場を見回してみると、西アジア展示場の旧標交紀コレクションの椅子が目にとまった。三本の脚が座面にななめに

### アフリカ展示 「歴史を掘り起こす」/「装う」セクション



### 西アジア展示 「グローバル文化としてのコーヒー」/ 「パレスチナ・ディアスポラ」セクション



旧標交紀コレクションの椅子 (日本、H0279502) 客間用肘かけ椅子 (エジプト、H0168804)

(本館展示場)

観覧券売場

### 休憩所



### ヨーロッパ展示 「生業と一年」セクション



乳しぼり用腰かけ (デンマーク、H0118063)

### 東南アジア展示 ゆとりぎスペース



上: アシャンティ王国の王の椅子と腰かけ (ガーナ、H0006705、H0062545)  
左下: 椅子「キティ・チャ・エンズイ」 (ケニア、H0007275)  
右下: バミレケの首長の腰かけ (カメルーン、H0007279)

接合されている。ほぞ接ぎの技巧は洗練されているが、座面と脚のつなげ方は、乳しぼり用腰かけと連続性がある。背もたれは一枚板で、これも座面にほぞ接ぎしている。背もたれを加えたことは、乳しぼり用腰かけから大きく展開している。同じ構造で脚が四本なのが、中央ヨーロッパでシユタベレ(または農民椅子)とよばれる椅子で、一六世紀後半から普及した。ほぼ同じ形で、背もたれに旋盤加工を施した細い棒(スビンドル)を使っているのがウィンザーチェアで、英米に普及して今日にいたる。こうしたカントリーチェアの特徴は、椅子の座



農家の食卓。テーブルをあいだにして、シュタベレと壁際にコーナーベンチを配している (オーストリア、1989年)

### 古代の王の椅子——チカラの座

王の椅子の記録は古代エジプトまでさかのぼる。王の椅子に座ることが許されたのは王だけで、椅子そのものが王の権威をあらわした。椅子はチカラの座であり、そのチカラの源泉は、政治的権威の場合もあるし、富の場合もある。アフリカ展示場にあるスワヒリの「キティ・チャ・エンズイ」は、富のチカラの座としての王の椅子の例である。もち主は裕福な商人で、インド洋交易とともに育まれたイスラム文化を十二分に示す見事な椅子は、謁見する相手に富のチカラを見せつける。政治的権威のチカラの座の例としては、「アシャンティ王国」のコーナーに、背もたれのある王の椅子と、背もたれのない王の腰かけが並んでいる。どちらも座高は低めだ。前者の形はアシャンティにとって比較的新しいもので、一七、八世紀ごろ、ヨーロッパ人が使っていた椅子の形を取り入れて作るようになった。後者はより伝統的で、三日月のような弧を描くならかな座面が独特のフォルムを作りだす。アシャンティを含むアカンの人びとにとって、腰かけは、父親が息子に初めに与える贈り物のひとつで、生涯にわたって大切にされる。所有者が高位の王なら、腰かけはきわめて強い霊的な力を帯びる。重要な儀礼のときに特別な配慮をもって扱われ、平時にはそのありかも秘密にされた。

面と背もたれを、カラダの形にあわせて作ってから接合していることだ。

### 誰でも座れるベンチ

展示場をさらに歩いてみよう。休憩所や、東南アジア展示場のゆとりぎスペースには、来館者が座ることのできるベンチが用意されている。あらためてベンチについて考えてみよう。ベンチは、数人でわけ合って座ることを前提とした席で、そこにどう座るかは、居合わせた人同士の阿吽(あうん)の呼吸でさまる。チカラの座やカラダの座としての椅子が、座る人を選ぶのとは正反対で、ベンチには、誰が座ってもいい。誰に対しても開かれていることが、ベンチの特徴である。最近では少なくなった日本の縁台も、ベンチの仲間である。たまたま居合わせた人とのコミュニケーションを喚起するベンチの意義は、現代世界で増しているように思える。



1980年ごろのユーゴスラビア(現スロベニア)の家の前におかれたベンチ(個人の古いアルバムより)



# シルクロードに生きた人びとの歴史ものがたり

末森薫  
民博人類基礎理論研究部

## 小説『敦煌』の映画化

一九八八年、井上靖が小説を書き上げてから三〇年を経て、映画『敦煌』は公開された。日中共同製作の歴史大作であり、最優秀作品賞をはじめ、日本アカデミー賞の複数の部門で受賞した。一九七四年に製作発表がおこなわれたが、馬の不足や原作の内容をめぐる対立などから準備に時間を要し、監督やキャストも交替して撮影が開始された。

小説『敦煌』には、井上靖の歴史への深い造詣と、西域やシルクロードへの情熱が込められている。歴史小説の類ではあるが、時代考証がなされた歴史書としての側面もち合わせ、史実に基づいた登場人物や歴史上の出来事の描写が、物語の基礎を貫いている。映画では、時系列が前後したり、登場人物の地位や性格が異なっていたりするなど、脚色に加えられた部分も少なからずあるが、その映像には、シルクロードに生きた人びとの営みを知るさまざまなヒントが含まれている。

## 沙漠の美と儂さ

映画『敦煌』は、沙漠の美しさと儂さを映し出す場面ではじまる。太陽の光を受けた砂丘の陰影は美しく、西域への情緒を掻き立てる。一方で、沙漠に落ちた花が朽ちていく映像は、沙漠の無常さを伝える。佐藤浩

でいく映像からは、沙漠で生きることの厳しさをあらためて覚える。

## 混沌とした民族模様

「敦煌」の舞台は、一世紀のはじめ、大唐帝国が崩壊し、北宋が中国を治めていた時分である。北宋は、河西回廊一帯の領有をめぐるチベット系民族の吐蕃、トルコ系民族の回鶻（ウイグル）、そして物語の中心となる新興の西夏と争っていた。西夏はチベット系民族のタングートが建てた国であり、モンゴル帝国に滅ぼされるまで河西回廊一帯を治めた。

古代史における争いことは、領土をめぐる民族間の対立に置き換えられることもめずらしくない。しかし、状況はより複雑であり、単に民族間の争いに帰したわけではないようである。西田敏行扮する朱王礼は、「西夏軍には、吐蕃もウイグルの部隊もいる。俺たちは西夏軍の漢人部隊だ。この沙漠では、西夏もウイグルもない。生きるためには戦うしかない」と言う。古代シルクロードの争いにおいて、傭兵部隊が活躍したことは、歴史書の記録にも垣間見ることが出来る。東西交流の通路となった河西回廊一帯では、物資とともにさまざまな民族や文化が入り混じり、多民族が共生する社会がつくられていたのである。



撮影現場が残る莫高窟の崖面(2016年)

市扮する主人公・趙行徳は、沙漠において戦への準備をおこなっている際に、「負傷したもので、歩けるもの、馬に乗れるものは騎乗隊に同行させろ。歩けないもの、馬に乗れない重傷者は始末しろ」という命令を耳にする。負傷した仲間がいた行徳は激しく反発したが、結局は自らの手で仲間を殺めることになった。

今でこそ、飛行機や高鉄（中国の新幹線）に乗って河西回廊の各都市にもあっという間に辿り着くことができるが、右記の場面や、ラクダや馬に乗ってキャラバンを組んでゆっくりと沙漠を進む



沙漠をゆくラクダの隊列(2007年)

## 仏の世界を知るヒント

小説にはなく、映画にのみ登場するものに、石窟寺院を造営する場面がある。石窟寺院は、崖を削って掘り出した洞窟のなかに、仏像や仏画を配する宗教空間である。映画では、洞窟を掘った後に、壁面に仏画を描く場面が登場する。暗い洞窟のなか、足場が組まれた高い場所で絵を描く絵師は、灯明の光を頼りに仏画を描いていた。現在、わたしたちは電気の強い光を当てて、石窟内の仏像や仏画を鑑賞している。しかし、電気がない時代、人びとは、入口から差し込むわずかな太陽の光と、ろうそくや松明の揺らぐ光を頼りに、仏の世界をつくり出してはたはらずである。映画『敦煌』は、石窟という空間がどのようなものであったかを改めて考えるきっかけを与えてくれた。

敦煌市の郊外にある莫高窟の崖面には、映画のためにつくられた洞窟が今でも残されている。映画の公開から三〇年の時を経て、その洞窟も莫高窟の歴史の一部として刻まれた。莫高窟に残された数々の仏たちを参観する傍ら、映画『敦煌』の世界に思いをはせるのも一興であろう。



古代シルクロードの関所、陽関（ようかん）遺跡(2016年)

# ことばの迷い道

## 愛すべき「のんべえ」

うえはた ふみ  
上畑 史

民博 機関研究員

東欧、バルカン半島に位置するセルビアの大衆音楽に、こんな歌詞の楽曲がある。

喜び悲しみ／人はなぜ酒を飲むのか／俺は  
早い時間から飲む／それがメラクなのさ／一生  
ドンチャン騒ぎで他のことは知らない／俺はワ  
インと女を楽しむ奴だよ／だから家がなくて通  
りで寝るのさ（「メラクリヤ」ベキ・ベキッチ）

今夜、わたしの大切な人が最高に盛り上がる  
の／酒場で朝までドンチャン騒ぎ／彼はメラク  
のために悪魔に魂を売るでしょう／そんな豪快  
な彼を愛しているわ（「豪快な人」アナ・ベクター）

こうした歌詞の文脈において「メラク (Mezak)」  
は、「快樂」とでも訳せるだろうか。だが、きつとセ  
ルビア人は納得しない。メラクはセルビア人にとつ  
てさえ説明が容易でない情動的な単語である。ある  
者は「窮屈な靴を履いて歩き回り、帰宅して靴を脱  
ぐ瞬間」に例え、また別の者は「バルカン流の淫靡」  
と換言する。

つまり、メラクとは苦悩やしがらみから解放され、  
安堵や幸福感に満たされる感覚を表現することばな  
のである。したがって、歌詞に登場する人物たちを  
単なる「のんべえ」とみなすのは正しくない。彼らの  
人生や生活の背後に悲しみが潜んでいることを、聴  
衆はメラクということばによって感じるのである。  
さて、セルビア人がメラクの境地に至るには前提  
となる条件がある。酒と音楽である。そのためメラ  
クは、これらを同時に楽しむことができるカフアナ  
（酒場）で生じる感覚だと考えられている。酒と生演

奏（ロマの音楽家が多い）、そしてセルビア料理も提  
供されるカフアナは、一九世紀に誕生し、民俗文化  
のひとつとなって、現代の人びとも親しまれてい  
る。近年ではナイトクラブ（セルビア語でクルブ）と  
カフアナを融合した「クルバナ」という業態すら登  
場し、若者を魅了している。

カフアナでメラクの真つ最中にある人は一目瞭然  
である。感極まってグラスを床に投げつけ割ったり、  
男女問わず天を仰ぐように両手を広げ、音楽に陶酔  
していたりするからである。メラクを盛り上げる音  
楽としては、セルビア南部に顕著な、トルコ風のオ  
リエントルな音楽が最適とされる。なお、そうした  
音楽や、メラクやカフアナといった語彙は、セルビ  
アが一九世紀以前に経験したオスマン帝国による支  
配に由来する。

同帝国の支配を脱した一九世紀後期、あらゆる局  
面で西洋化が推進されるなか、オリエントルな文化  
を温存したのがカフアナであり、その古風な佇まい  
ゆえ、セルビアらしい空間とみなされてきた。そん  
なカフアナで繰り返され慣例化したメラクに起因す  
る行為は、セルビア人らしい心性の発露として理解  
されている。

大酒を飲み、演奏に合わせて歌ったり、泣いたり、  
わたしは未経験だがグラスを割ったり……。だが、  
その翌日は意外にも清々しい。むしろそのとき演奏  
されていた楽曲が一生の宝物になったりする。なぜ  
ならメラクに浸る人は、迷惑な「のんべえ」ではなく、  
セルビア人らしい「愛すべき人」として受け入れら  
れるからだ。引用した二曲目の歌詞のなかで、女性  
が「彼を愛しているわ」と語るの、そういうこと  
なのである。

## 編集後記

新しい一年の多幸を期して、本号では「めでたい場の食」という特集を組んだ。食や味覚は保守的だとよくいわれる。まして特別の日の、めでたい場の食であれば、古来変わらず続いてきたように映る。だが、アメリカの感謝祭における七面鳥の丸焼きがそうであったように、近年になって創造された伝統も少なくないようだ。ホーリー祭にふるまわれる料理が、地域によって異なるというインドの話も興味深い。国民文化になる前の食とは、そのようなものだったのだろう。他ならぬ日本の雑煮も、国民文化になってなお、その味や具材が地域によってさまざまではないか。他方、複数の執筆者がめでたい場の食を準備する大変さにくれていることは時代を感じさせる。正月のおせち料理が作るものから買うものへと変わるはずだ。

食の多様性の享受は、グローバル化した現代社会の賜物である。それはまた食材の「旬」が、栽培や養殖方法の改良、貯蔵・冷凍技術の発達、食糧の輸入により消失してきたからでもある。今ここでしか食べられないものが減り、いつでもどこでも食べられるものであふれる現在、食糧の豊かさが逆にその価値のデフレを招いているといえそうだ。

今年こそ手を振って海外調査に出かけられるようになることを切に願う。(南真木人)

- 表紙 右上：命名式の日の食事の支度（撮影：伊東未来、マリ、2007年）  
右下：トル（満1歳の誕生日）の宴（撮影：守屋亜記子、韓国、2006年）  
左上：感謝祭の日の食事。七面鳥の丸焼きを切り分けて食べる（撮影：鈴木七美、アメリカ、2010年）  
左下：ホーリー祭では初日に木々を燃やす（撮影：茶谷智之、インド、2015年）

## 次号の予告

特集

## 「逆転の雪」

## みんなぱくをもっと楽しみたい方のために 国立民族学博物館友の会のご案内

友の会は、みんなぱくの活動を支援し、博物館を楽しく積極的に活用するためにつくられました。

毎月『月刊みんなぱく』をお届けするほか、さまざまなサービスをご用意しております。

### 維持会員・正会員

『月刊みんなぱく』の送付／友の会機関誌『季刊民族学』の送付／本館展示の無料観覧／特別展観覧料の割引／友の会講演会への参加／研究者同行の国内外研修旅行への参加 など

### ミュージアム会員

『月刊みんなぱく』の送付／本館展示の無料観覧／特別展観覧料の割引／友の会講演会への参加 など

繰り返し入館できる**みんなぱくフリーパス**や、学校・学部単位で利用できる**キャンパスメンバーズ**など各種会員種別もご紹介します。目的にあわせてご利用ください。

詳細は、一般財団法人千里文化財団までお問い合わせください。  
(電話 06-6877-8893 / 平日9:00～17:00)



## 月刊みんなぱく 2021年1月号

第45巻第1号通巻第520号 2021年1月1日発行

編集・発行 人間文化研究機構 国立民族学博物館  
〒565-8511 大阪府吹田市千里万博公園 10-1  
電話 06-6876-2151

発行人 園田直子  
編集委員 南真木人（編集長） 上羽陽子 齋藤晃  
菅瀬晶子 三島禎子 吉岡乾

デザイン 宮谷一 長岡綾子  
制作・協力 一般財団法人 千里文化財団  
印刷 株式会社 遊文舎

\*本誌についてのお問い合わせは国立民族学博物館広報係にお願いします。  
\*本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

### 交通案内

- 大阪モノレール「万博記念公園駅」・「公園東口駅」下車、徒歩約15分。
- 阪急茨木市駅・JR茨木駅から近鉄バスで「日本庭園前」下車、徒歩約13分。
- 乗用車は、公園内の「日本庭園前駐車場」(有料)から徒歩約5分。
- タクシーは、万博記念公園「日本庭園前駐車場」まで乗り入れてきます。

みんなぱくホームページ

みんなぱくフェイスブック  
みんなぱくツイッター  
みんなぱくインスタグラム  
みんなぱくYouTube

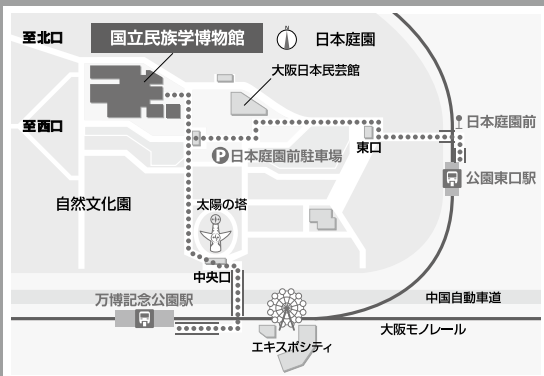
<https://www.minpaku.ac.jp/>

<https://www.facebook.com/MINPAKU.official>

<https://twitter.com/MINPAKUofficial>

<https://www.instagram.com/MINPAKUofficial/>

<https://www.youtube.com/user/MINPAKUofficial>



# みんなのほくぶつかん **みんなぱく**

MINPAKU

1年間お届けします!

## 『月刊みんなぱく』 定期購読のご案内

みんなぱくの広報誌『月刊みんなぱく』では、催しの情報のほか、世界各地の文化、衣食住の生活用品の展示、最新の民族学（文化人類学）研究について、研究者が親しみやすいエッセイやコラムで、毎月紹介しています。定期購読は年間をとおしていつでも始められます。

定期購読料：4,400円（発送手数料込）



展示も楽しみたい方には  
こちらもおススメ!

『月刊みんなぱく』が毎月届くほか、年間何度でも本館展示をお楽しみいただけるミュージアム会員へのご登録もおすすです。

ミュージアム会員…5,000円（年会費）

お問い合わせ

定期購読、友の会のご利用は、国立民族学博物館友の会（千里文化財団）までお問い合わせください。

電話 06-6877-8893（平日 9:00～17:00） minpakutomo@senri-f.or.jp